

# Brut Crémant de Bourgogne

Traditionell - frisch - blumig



SCHERER & BÜHLER AG

Telefon +41 41 377 11 22

bestellungen@scherer-  
buehler.ch

**Herkunft**

Frankreich

**Rebsorte**

Chardonnay, Gamay, Pinot Noir

**Produzent**

Moillard-Grivot

**Verschlusstyp**

Champagnerkork

**Jahrgang****Genussreife**

Genussreif

**Flaschengrösse**

75 cl

**Trinktemperatur**

6 - 8°C

**Alkoholgehalt**

12%

**Artikelnummer**

80088700

**Kulinarik**

Aperitif, Geflügel mit cremigen Saucen, Méthode Traditionelle  
Meeresfrüchte, Hefengebäcke oder  
Desserts mit Früchten

**Ausbau**

## ÜBER DEN WEIN

Die Trauben stammen von den Kalk- und Mergelböden der Côte de Nuits, Côtes de Beaune sowie der Granitböden der Côte Chalonnaise. Der Ausbau des Crémant erfolgt nach der traditionellen Methode. Direkt nach ihrer Ankunft werden die Trauben mit einer pneumatischen Presse gepresst. Die alkoholische Gärung erfolgt in Stahltanks bei 18°C. Vor der Flaschengärung werden die Weine zusammengestellt, danach reift der Wein min. 12 Monate lang ("sur latte") und wird mithilfe des Gyropalette-System gerüttelt, zum Schluss wird dann der finale Wein degorgiert."

Gesamteindruck: Die vielfältigen Böden des Burgunds geben diesem Crémant seine einmalige Aromatik.

## BESCHREIBUNG

**Farbe**

Farbe: Helles Zitronengelb mit glänzendem Schimmer, elegante, feine Perlage.

**Aromatik**

Aromatik: Frisch-fruchtige Aromapalette, blumige Nuancen, hauchfeine Ausbaunoten, Brioche, leicht nussig im Finale. Finale.

**Körper**

Körper: Sehr langer Auftakt, zarte Säure, klare Aromen, kräftig im Gaumen mit präseher schöner Haselnuss Aromatik.



Mehr erfahren und jetzt bestellen  
[www.scherer-buehler.ch](http://www.scherer-buehler.ch)